REDOXINE

Stabilizzazione dei vini contro la casse ferrica e l'ossidazione

CARATTERISTICHE

Grazie all'associazione dell'acido ascorbico e dell'acido citrico, **Redoxine** protegge istantaneamente i vini contro le casse ferriche. Grazie alla sua azione riducente, preserva il colore e la tonalità dei vini.

CARATTERISTICHE	GIUSTIFICAZIONE	VANTAGGI
Acido ascorbico Potere riducente	Diminuzione del potenziale d'ossidoriduzione	Riduce il ferro allo stato ferroso, che diventa solubile;
	Reagisce con l'ossigeno disciolto	Evita la demetallizzazione di alcuni vini bianchi e rosati.
		Protegge il colore, gli aromi.
In associazione con la SO_2	Blocca il processo enzimatico delle polifenolossidasi	Evita l'ossidazione dei polifenoli, protegge il colore.
Acido citrico **Acidificante**	**Migliora la conservazione delle proprietà riducenti dell'acido ascorbico**	**Intensifica l'azione dell'acido ascorbico**

L'associazione dei due prodotti permette :

- Ampia protezione contro tutti i fenomeni ossidativi e il mantenimento del livello minimo del potenziale d'ossidoriduzione nei vini, con un'influenza positiva sullo sviluppo del *bouquet*.
- Unica operazione che limita la manipolazione del vino.

DOSAGGIO

Quantità di utilizzo: 10 -30 g/hL
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 100 mg/hl.

MODALITA D'USO

Non aerare brutalmente il vino. Diluire 1:5 in volume con il vino in un contenitore non metallico, quindi incorporare nel vino con un rimontaggio al riparo dall'aria, o mediante un tubo Venturi. Utilizzare sempre in associazione con la SO_2.

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

CONFEZIONAMENTO

Cristalli fini condizionati in sacchetti di polietilene da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**